

?orbica od zelja (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** g suve kosti
- **1** glavica crni luk
- **2** veće šargarepe
- **1** celer
- **1** šoljica pirinca
- **nekoliko** listova zelja
- **1** jaje
- **maloperšunovog** lista
- **malosoli**
- **malozacinskog** bilja
- **3** zrnabibera

Priprema

Staviti suve kosti u šerpu, naliti vodom i staviti da se kuvaju. Kad provri voda ubaciti sitno secen crni luk, šargarepu i celer isecen na kockice. Smanjiti temperaturu. Kuvati oko 45 minuta. Dodati seckano zelje i pirinac. Dodati zacine. Kostu izvaditi, a meso iseci na kockice. Pred kraj kuvanja jaje umutiti viljuškom. Šerpu skloniti sa ringle i polako sipacom dodavati corbu 2 supace u umuceno jaje. Ostaviti da se ohladi i sve zajedno sipati u šerpu. Dodati i sitno secen peršun. Prijatno.

Savet